

EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 61173750
PUBLICATION DATE : 05-08-86

APPLICATION DATE : 28-01-85
APPLICATION NUMBER : 60014672

APPLICANT : KUDO TAKAAKI;

INVENTOR : KUDO TAKAAKI;

INT.CL. : A23G 9/02

TITLE : ICE CREAM CAKE

ABSTRACT : PURPOSE: To provide a delicious ice cream by combining ice cream with a marshmallow.

CONSTITUTION: The objective cake can be prepared by putting ice cream in a marshmallow, or putting marshmallow in ice cream.

COPYRIGHT: (C)1986,JPO&Japio

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-173750

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)8月5日

A 23 G 9/02

7732-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全1頁)

⑮ 発明の名称 アイスcream菓子

⑯ 特 願 昭60-14672

⑰ 出 願 昭60(1985)1月28日

⑱ 発 明 者 工 藤 卓 見 青森県南津軽郡碓ヶ関村大字碓ヶ関字山神堂89-31

⑲ 出 願 人 工 藤 卓 見 青森県南津軽郡碓ヶ関村大字碓ヶ関字山神堂89-31

明 細 書 (1)

1. 発明の名称

アイスcream菓子

2. 特許請求の範囲

(1) アイスcream (広義) とマシマロを足したもの

(2) マシマロの中にアイスcreamを入れた特許請求の範囲第一項記載のもの

(3) アイスcreamの中にマシマロを入れた特許請求の範囲第一項記載のもの

3. 発明の詳細な説明

(A) 産業上の利用分野 この発明はアイスcream菓子に関するものである。

(B) 従来の技術 従来ものの中にアイスcreamを入れたものはあった。

(C) 発明が解決しようとする問題点 本発明はそれを改良し国際的に誰でもなじめるものにしようとするものである。

(D) 問題を解決するための手段 本発明はマシマロの中にアイスcreamを入れたり、アイスクリ

明 細 書 (2)

ームの中にマシマロを入れたりしたものである。

(E) 効果 しゃれた美味な国際的に普及しうるであろう永菓子となる。

(F) 実施例 (1) 中をアイスcream、外をマシマロとした円柱形のもの、(2) 中をアイスcream、外をマシマロとした立方体のもの、(3) 中をアイスcream、外をマシマロとした半球体のもの、(4) 中をアイスcream、外をマシマロとした平べったい立方体のもの、(5) その他。